

Les Vins

2015 Saar Riesling
Von Volxem
Mosel, Tyskland

2014 Puligny-Montrachet Premier Cru
"Hameau de Blagny"
Domaine Comtesse de Cherisey
Bourgogne, Frankrike

2016 Saint-Joseph
Martine & Christian Rouchier
Rhône, Frankrike

Vin Sélectionné par notre Sommelier
Sommelierens val
YOUR SOMMELIERS CHOICE

2017 Beerenauslese
Domaine Wachau
Wachau, Österrike

Menu du Chef

*

Asperges blanches de l'Allemagne, rhubarbe,
quinoa et emulsion de jus de poulet
*Tysk vit sparris med rabarber,
krispig quinoa samt rostad kyckling emulsion*
WHITE ASPARAGUS FROM GERMANY WITH RHUBARB,
CRISPY QUINOA AND ROASTED CHICKEN EMULSION

*

Turbot poelé,
miso de la ferme "Gudmundsätra", radis mari-
nées et sauce au beurre rôti
*Sotad piggvar
med miso från Gudmundsätra gård, kräm på bönor,
picklad rättika samt rostad smörsås*
BLACKENED TURBOT
WITH MISO FROM "GUMUNDSÄTRA" FARM, CREAM OF BEENS,
PICKLED TURNIP AND ROASTED BUTTER SAUCE

*

Selle d'agneau roti,
ragout de lentilles beluga, ail sauvage
et noisettes et jus d'agneau
*Stekt lammytterfilé
med ragu på belugalinser, ramslök och hasselnöter
samt lammsky*
FRIED FILÉ OF LAMB,
RAGU WITH BELUGA LENTILS, RAMSON AND HAZELNUTS
AND LAMB JUS

*

Fromages frais affinés
Ert val av ostar från ostvagnen
SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

*

Semifreddo au rhubarb, gateau d'amandes,
glace a la crème et meringues
*Rabarbersemifreddo med mandelkaka,
rabarberkompott, gräddglass samt maräng*
RHUBARB SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE,
RHUBARB PRESERVE, ICE CREAM AND MERINGUE